



Scheda Tecnica

POMODORO CILIEGINO DI PACHINO IGP SEMISECCO

Descrizione: POMODORO CILIEGINO DI PACHINO IGP SEMISECCO

INGREDIENTI: Pomodoro ciliegino di Pachino IGP semisecco (55%), olio di semi di girasole (44%), basilico, origano, aglio, peperoncino, sale marino.

CARATTERISTICHE

Prodotto artigianalmente a partire da pomodori freschi coltivati in Sicilia, infatti eventuali variazioni di colore, consistenza, toni aromatici, ecc. sono dovute alla stagionalità. Usare Come contorno, per guarnire portate, per condire insalate, panini, pizze, ecc .Il prodotto va sciacquato in acqua corrente e fatto sbollentare per almeno un minuto.

SHELF LIFE

24 mesi

PESO NETTO

220g

CONSERVAZIONE

A temperatura ambiente, lontano da fonti di calore e raggi solari. Una volta aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 4 giorni.

PACKAGING

Vaso di vetro da 314 , capsula twist – 70 Materiali idonei al contatto con gli alimenti

ORIGINE

SICILIA. Via Marzamemi, 12, 96018 Marzamemi SR

Informazioni nutrizionali	
Valori medi per 100 g	g
Energia Kcal- Kj	429-1771
Proteine	2,4
Carboidrati	8,5
Di cui zuccheri	8,5
Grassi	40,8
Di cui acidi grassi saturi	4
Sale	3

